2018 Chardonnay SW trocken Markgräflerland 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01119018

Martin Wassmer





Informationen

Kategorie: Wein Farbe: weiß

Geschmack: trocken Jahrgang: 2018

Rebsorten: Chardonnay Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Land: Deutschland Region: Baden

Verschluss: Naturkorken

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Beschreibung

FARBE: sattes Gelb mit gold-grünen Reflexen DUFT: Ein opulenter Duft mit Anklängen von Vanille, Karamell, dezenten Lebkuchengewürzen, reifer Birne, Zitronat, gerösteten Haselnüssen und balsamischen Noten. GESCHMACK: Eine elegante Mineralität. Die in der Nase vorrangigen Aromen finden sich deutlich auch im Geschmack wieder und enden mit einem harmonischen Finale. Er besitzt eine überzeugende Länge und einen schönen cremigen Schmelz. EMPFEHLUNG: Krustentiere und kräftige Fischgerichte gebraten oder gegrillt, sowie helles Fleisch wie Schwein oder Kalb ebenfalls kräftig gebraten. Wildgeflügel wie Fasan wird ebenso durch die Fülle des Weines gut balanciert. Auch können Hartkäse oder Rotschmierkäse wie Epoisses und Ami Chambertin gute Begleiter sein.

2018 Chardonnay SW trocken Markgräflerland 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01119018

Martin Wassmer





Produzent

Das Weingut liegt in Bad Krozingen-Schlatt im Markgräflerland im deutschen Anbaugebiet Baden. Das Weingut hat sich dem burgundischen Stil verschrieben und besitzt bis zu 40 Jahre alte Rebstöcke. die Parzellen sind zum Teil sehr dicht bepflanzt, erwirtschaften aber nur durchschnittlich einen Ertrag von ca. 40 hl/Hektar. Vinum: 4 Sterne und Gault6Millau: 4 Trauben, eichelmann: 4,5 Sterne und falstaff: 4 Sterne



Martin Wassmer
Deutschland / Baden
Am Sportplatz 3
79189 Bad Krozingen-Schlatt